Norma de Competencia

Obrero De Viña

Sector Vitivinícola

Corporación Vitivinícola Argentina

Federación de Obreros y Empleados Vitivinícolas y Afines

MINISTERIO de TRABAJO EMPLEO y SEGURIDAD SOCIAL

DATOS GENERALES DE LA OCUPACION	
OBRERO DE VIÑA.	
ÁREA DE COMPETENCIA	AGRICULTURA
SUB-ÁREA DE COMPETENCIA	VITIVINICULTURA
ÁREAS OCUPACIONALES	ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA PRODUCCIÓN DE UVA: FINCAS y VIÑAS

NORMAS GENERALES DE LA ACTIVIDAD

- Derecho Agrario.
- Ley 14878 general de vinos. Instituto Nacional de Vitivinicultura. Derogación de las leyes 12372 y 14799. Decreto de promulgación 14872/59 b.o. 25/11/59.
- Ley 25163 normas generales para la designación y presentación de vinos y bebidas espirituosas de origen vínico de la Argentina. indicación de procedencia y geográfica. denominación de origen controlada. protección de las ip, ig y doc. alcances y obligaciones. derechos. autoridad de aplicación. consejo nacional para la designación del origen de los vinos y bebidas espirituosas de naturaleza vínica. infracciones y sanciones. disposiciones complementarias.-
- Ley 20744 Ley de contrato de trabajo.
- Ley 24013 Ley de Empleo.
- Ley 24.557 de Riesgos del Trabajo ART.

ALCANCES Y CONDICIONES DEL ROL PROFESIONAL

El obrero de viña ejecutará las tareas culturales del viñedo teniendo en cuenta su desarrollo y conducción hasta la cosecha, respetando calendario agrícola, procedimientos establecidos y preservando la calidad del producto final.

RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO

Trabaja bajo la supervisión de propietarios de la finca / responsable técnico / encargado de viña según tipo del establecimiento.

COBERTURA DE LA NORMA DE COMPETENCIA

Vigente en el sector a nivel nacional y provincial.

ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO
• Recibir de sus superiores orden de trabajo y consignas. • Verificar el estado de las herramientas, implementos, equipos y elementos de protección recibidos. • Utilizar la indumentaria de protección adecuada según tarea a realizar en la jornada. • Ejecutar las tareas culturales asignadas. • Devolver los elementos de protección provistos, al final de la jornada. • Informar a superiores desperfectos de implementos, equipos y herramientas.

MAPA FUNCIONAL	Obrero de viña
Propósito clave: Ejecutar las tareas culturales del viñedo, de acuerdo a las órdenes de trabajo respetando las condiciones de seguridad personal, de equipos y medio ambientales.	
UNIDAD DE COMPETENCIA	**ELEMENTOS DE COMPETENCIA**
1. Ejecutar las tareas culturales para el buen desarrollo de la viña, según procedimientos, preservando la calidad del producto final.	1.1 Regar el viñedo según sistema o método de riego disponibles. 1.2 Fertilizar el suelo preservando las condiciones de seguridad personal y medio-ambiental. 1.3 Curar la planta de acuerdo a los procedimientos establecidos.
2. Conducir y cosechar el viñedo, según procedimientos, considerando las características culturales y la preservación de la calidad del producto final.	2.1 Podar, atar y cosechar el viñedo de acuerdo con el calendario agrícola y al sistema de conducción establecidos. 2.2 Conservar la estructura del viñedo y de la finca.

Rol Ocupacional: OBRERO DE VIÑA		
Título de la unidad de competencia: 1. Ejecutar las tareas culturales para el buen desarrollo de la viña según los procedimientos definidos por el responsable a cargo preservando la calidad del producto final.		
Título del elemento de competencia: 1.1 Regar el viñedo según sistema o método de riego disponible.		
Criterios de desempeño	**Evidencias de desempeño**	**Evidencias de producto**
• Regar el viñedo considerando la uniformidad en la aplicación, regulando la dosificación del agua conforme las cantidades disponibles según cronograma. • Aplicar los agroquímicos considerando la prevención de accidentes personales y medio-ambientales.	**<u>En caso de regar con SISTEMAS PRESURIZADOS (por aspersión, por goteo, por cambio de sección):</u>** • Se limpian los depósitos, cisternas, tanques para evitar el desarrollo de lamas o verdín. • Se limpian o arreglan las roturas identificadas por el responsable para garantizar la uniformidad del riego. • Se controla periódicamente los filtros para evitar taponamiento por óxido, sales, barro. **En caso de taponamiento:** • Se limpian los filtros según manual técnico. • Se pone en marcha la bomba controlando de manera visual y auditiva su funcionamiento • Se regula la presión de la bomba de acuerdo a indicaciones del responsable. **En caso de detectarse fallas:** • Se informa al responsable • Se controla la fluidez del líquido y verifica la ausencia de obstrucciones, roturas o desvíos en la línea de riego. • Se incorpora las dosis predeterminadas de agroquímicos evitando: o salpicaduras que contacten directo con la piel y los ojos o errores en las dosis para evitar daños en las vides y suelos. **<u>En caso de regar con SISTEMAS POR DESNIVEL:</u>** • Se reciben las indicaciones orales del responsable relacionadas a sectores y tiempos asignados según cronograma de riego. • Se taponan la cabecera de los surcos según necesidad controlando la uniformidad del riego. • Se controlan permanente los surcos para verificar la ausencia de obstrucciones. • Se preservan los niveles para facilitar la mejor circulación del agua y evitar pérdidas. • Se informa al responsable en caso de detectar anomalías en la provisión de agua. • Se controla el caudal de agua para evitar inundaciones o zonas sin provisión.	• Riego uniforme y cumplimentado según cronograma de riego establecido. • Ausencia de enlagunamiento, sequedad de surcos posterior al riego. • Correcto taponamiento de surcos (cabeceras). • Cupos de riego y depósitos de agua limpios. • Presencia de agroquímicos posibles de ser detectados en forma visual en la planta.

<table>
<tr><th colspan="2">Evidencias de conocimiento</th></tr>
<tr><th>Conocimiento fundamental</th><th>Conocimiento circunstancial</th></tr>
<tr><td>Sistemas de Riego: Tipos, funcionamiento, anomalías, procesos de mantenimiento y limpieza.
Ciclo agrícola: Aplicación de criterios al proceso de riego.
Comunicación: Interpretación de consignas orales referidas a cronogramas, lectura de etiquetas de agroquímicos (contenidos y simbología).
Aplicación de métodos y técnicas de limpieza de tanques, cisternas y piletas.
Aplicación de criterios de calidad, seguridad personal y medioambiental.</td><td>Tipos de Agroquímicos: Controles visuales según diferenciación cromática.</td></tr>
<tr><th colspan="2">Campo de aplicación</th></tr>
<tr><td colspan="2">Viñedos.
Viveros proveedores de vides.
Fincas frutihortícolas.</td></tr>
<tr><th colspan="2">Guías de evaluación</th></tr>
<tr><td colspan="2">Pedido de dosificación de agroquímicos en el riego. Se observará la dosis aplicada, las formas de prevención adoptadas en relación a riesgo personal y medio-ambiental. manipulación.
Enumerar problemas más comunes en un sistema de riego, describiendo etapas y componentes de los mismos.
Identificar mediante fotografías o láminas sistemas disímiles de riego de uso corriente en el establecimiento.
Describir y enumerar tareas del calendario agrícola.</td></tr>
</table>

Rol Ocupacional: OBRERO DE VIÑA		
Título de la unidad de competencia: 1. Ejecutar las tareas culturales para el buen desarrollo de la viña según los procedimientos definidos por el responsable a cargo preservando la calidad del producto final.		
Título del elemento de competencia: 1.2 Fertilizar el suelo preservando las condiciones de seguridad personal y medio-ambiental.		
Criterios de desempeño	**Evidencias de desempeño**	**Evidencias de producto**
• Aplicar abonos orgánicos e inorgánicos considerando las proporciones establecidas, en forma oral/escrita para la dosificación, previniendo accidentes personales y medio-ambientales. • Sembrar verdeos sobre la planta, respetando los criterios de esparcimiento.	• Se utiliza la indumentaria de protección al momento de la preparación de las dosis y de la aplicación de fertilizantes en la planta. • Se manipula las sustancias en forma segura previniendo la contaminación en las personas, los elementos y el contexto. • Se carga en los depósitos la mezcla realizada de fertilizantes, evitando desbordes. • Se aplica los agroquímicos (solubles y no solubles) al pié de la planta de manera uniforme evitando desperdicios en la mezcla, respetando las proporciones en la dosificación. • Se esparce verdeos (vicias, cebada y centeno) ente las hileras de manera uniforme.	• Agroquímicos presentados en los surcos, sobre el pié de la planta en forma adecuada. • Control y movimiento de stock. • Verdeos presentados de manera uniforme entre las hileras

<table>
<tr><th colspan="2">Evidencias de conocimiento</th></tr>
<tr><th>Conocimiento fundamental</th><th>Conocimiento circunstancial</th></tr>
<tr><td>Dosificación, mezcla de agroquímicos. Tipos, toxicidad (grados).
Tipos de herbicidas. Medidas de capacidad y volumen.
Ciclo agrícola: etapas y épocas de fertilización. Variedades de vides.
Criterios de aplicación de agroquímicos sobre la planta.
Aplicación de criterios de calidad, seguridad personal y medioambiental.
Comunicación: Interpretación de consignas orales o escritas referidas a cronogramas, lectura de etiquetas en agroquímicos (contenidos y simbología).
Variedades de verdeos: usos, aplicaciones, cuidados. Métodos.
Equipos e implementos de fertilización sobre la planta. Mantenimiento. Tipos. Limpieza.
Aplicación de criterios de calidad, seguridad personal y medioambiental a lo largo del proceso de trabajo.</td><td>Tipos de Herbicidas: Diferenciaciones cromáticas y simbólicas según producto.</td></tr>
<tr><th colspan="2">Campo de aplicación</th></tr>
<tr><td colspan="2">Viñedos.
Viveros proveedores de vides.
Fincas frutihortícolas.</td></tr>
<tr><th colspan="2">Guías de evaluación</th></tr>
<tr><td colspan="2">Presentación de una consigna de trabajo en dónde se determinen las proporciones de agroquímicos. Lectura de las etiquetas, interpretación de simbología, cálculo de proporciones y preparación de la dosificación.
Distinguir los distintos tipos de fertilizantes. Enumerar tipos de productos y clases de verdeos.
Enumerar principales fertilizantes.
Describir y enumerar tareas del calendario agrícola.</td></tr>
</table>

Rol Ocupacional: OBRERO DE VIÑA		
Título de la unidad de Competencia: 1. Ejecutar las tareas culturales para el buen desarrollo de la viña según los procedimientos definidos por el responsable a cargo preservando la calidad del producto final.		
Título del elemento de Competencia: 1.3 Curar la planta de acuerdo a procedimientos establecidos.		
Criterios de desempeño	**Evidencias de desempeño**	**Evidencias de producto**
• Aplicar plaguicidas sobre la planta de manera uniforme considerando las proporciones establecidas en forma oral/escrita para la dosificación, previniendo accidentes personales y medio-ambientales.	• Se utiliza la indumentaria de protección durante el proceso de preparación y aplicación de funguicidas e insecticidas en la planta. • Se manipula las sustancias en forma segura previniendo la contaminación en las personas, los elementos y el contexto. • Se carga en los depósitos de los equipos de fumigación la mezcla realizada, evitando desperdicios y desbordes, respetando las proporciones de dosificación establecidas. • Se aplican plaguicidas (funguicidas o insecticidas) sobre la planta evitando desperdicios y respetando criterios de fumigación. • Se regula los picos de aplicación de equipos de fumigación logrando atomización indicada.	• Plaguicidas adheridos en la plantas de manera uniforme. • Uso de indumentaria de los obreros.
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		**Conocimiento circunstancial**
• Plaguicidas: Tipos, dosificación, mezcla de plaguicidas, toxicidad (grados). Medidas de capacidad y volumen. • Ciclo agrícola: etapas y épocas de fumigación. • Métodos y criterios de aplicación de agroquímicos sobre la planta, según variedades de la planta y estado. • Comunicación: Interpretación de consignas orales o escritas referidas a cronogramas, lectura de etiquetas en agroquímicos (contenidos y simbología). • Equipos e implementos de fumigación sobre la planta. Mantenimiento. Tipos. Limpieza. • Aplicación de criterios de calidad, seguridad personal y medioambiental a lo largo del proceso de trabajo.		• Plaguicidas. Diferenciaciones cromáticas.

Campo de aplicación
• Viñedos. • Viveros proveedores de vides. • Fincas frutihortícolas.
Guías de evaluación
• Presentación de una consigna de trabajo en dónde se determinen las proporciones de plaguicidas. Lectura de las etiquetas, interpretación de simbología, cálculo de proporciones y preparación de la dosificación. • Presentación de fotografías en dónde se demuestren casos de falta de uniformidad en la distribución de los plaguicidas. El postulante deberá describir a partir del análisis de las imágenes, los problemas que detecta y cuáles son las formas de resolución o prevención. • Enumerar principales plaguicidas. • Enumerar elementos de protección personal para la preparación y aplicación de plaguicidas según clases o tipos. • Describir y enumerar tareas del calendario agrícola.

Rol Ocupacional: OBRERO DE VIÑA		
Título de la unidad de competencia: 1 Ejecutar las tareas culturales para el buen desarrollo de la viña según los procedimientos definidos por el responsable a cargo para garantizar la calidad del producto final.		
Título del elemento de competencia: 1.4 Mantener el suelo para garantizar la calidad del producto final.		
Criterios de desempeño	**Evidencias de desempeño**	**Evidencias de producto**
• Limpiar la viña evitando el deterioro de la estructura del viñedo y de la planta utilizando elementos de protección personal.	• Se utiliza la indumentaria de protección a durante el proceso de mantenimiento de la estructura del viñedo. • Se aplican herbicidas respetando dosificación sobre la planta evitando desperdicios y respetando criterios de fumigación. • Se aplica la zapa en los surcos para eliminar la maleza. • Se limpian la planta y el suelo, retirando los residuos de la poda y malezas. • Se extrae/tironea cuidadosamente los restos de la poda adheridos en los alambres evitando resentir la estructura.	• Estructura del viñedo saneada y libre de malezas a lo largo del proceso de trabajo. • camellones libres de malezas y residuos de poda.
Conocimiento fundamental		**Conocimiento circunstancial**
• Técnicas de limpieza y desmalezamiento de viñedos. • Herramientas agrícolas .de limpieza: Tipos y formas de manipulación. • Ciclo agrícola: etapas y épocas de limpieza y mantenimiento de suelo. • Aplicación de criterios de calidad, seguridad personal y medioambiental. • Comunicación: Interpretación de consignas orales o escritas referidas a cronogramas, lectura de etiquetas en agroquímicos (contenidos y simbología). • Principales tipos de malezas.		
Campo de aplicación		
• •Viñedos. • •Viveros proveedores de vides. • •Fincas frutihortícolas.		

Guías de evaluación
• Reconocer herramientas agrícolas de limpieza. • Enumerar elementos de protección para limpieza. • Describir proceso de tironeo. • Describir y enumerar tareas del calendario agrícola. • Reconocer tipos de malezas más comunes mediante fotografías o láminas.

Rol Ocupacional: OBRERO DE VIÑA

Título de la unidad de competencia: 2 Conducir la planta según los procedimientos definidos por el responsable a cargo, considerando las características culturales y la preservación de la calidad del producto final.

Título del elemento de competencia: 2.1 Podar y atar la vid de acuerdo con el calendario agrícola y el sistema de conducción establecido.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
• Podar en invierno regulando el vigor de la planta y asegurando el rendimiento y calidad del producto final • Sujetar los sarmientos a los alambres o guías del viñedo asegurando conducción de la planta según criterio establecido o indicado. • Podar en verano mejorando aireación, nutrición e iluminación del racimo según producto final.	• Se efectúan cortes sesgados sobre los sarmientos dejando pitones y cargadores de acuerdo a consignas establecidas. • Se utilizan elementos de protección personal durante la poda (guantes, antiparras). • Se atan los sarmientos con distintos tipos de totora a los alambres o guías orientándolos según consignas establecidas. • Se corta o retira las hojas, brotes y troncos no deseados de la planta según consignas establecidas.	• Sarmientos renovados, con cortes sesgados. • Vides podadas y atadas. • Planta atada con moños de según sistema de conducción (vertical u horizontal). • Racimos aireados, nutridos e iluminados (poda verde).

Evidencias de conocimiento

Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
• Técnicas de poda de viñedos. • Herramientas agrícolas de poda: Tipos y formas de manipulación. • Sistemas de conducción (parral, espaldero). • Ciclo agrícola: etapas y épocas de mantenimiento de suelo. • Comunicación: Interpretación de consignas orales o escritas referidas a cronogramas. • Aplicación de criterios de calidad seguridad personal y medioambiental. • Principales variedades de vides.	

Campo de Aplicación

- •Viñedos.
- •Viveros proveedores de vides.
- •Fincas frutihortícolas.

Guías de evaluación
• Identificar mediante láminas o fotografías sistemas de conducción de la vid. Poda y tipos de cortes, y atada. • Describir etapas del ciclo agrícola. • Describir formas de atadura, materiales y recaudos de protección personal.

Rol Ocupacional: OBRERO DE VIÑA		
Título de la unidad de competencia: 2. Conducir la planta según los procedimientos definidos por el responsable a cargo, considerando las características culturales y la preservación de la calidad del producto final.		
Título del elemento de competencia: 2.2 Conservar la estructura del viñedo y de la finca.		
Criterios de desempeño	**Evidencias de desempeño**	**Evidencias de producto**
• Mantener la estructura geométrica del viñedo y cierres perimetrales asegurando correcta conducción de la planta y protegiendo la finca.	• Se utilizan los elementos de protección personal. • Se aplican las consignas para reparar según orden de trabajo del día. • Se solicita al encargado los materiales necesarios para la reparación requiriendo la cantidad y tipo de elementos necesarios según actividad derivada. • Se recibe el material verificando que las cantidades y el estado del mismo concuerde con el trabajo a realizar. • Se reemplaza y/o reparan las estacas, postes, tejidos alámbricos y alambres en mal estado en los cierres perimetrales de la finca y en la estructura del viñedo según las consignas establecidas.	• Elementos de la estructura del viñedo y de los cierres perimetrales de la finca reparados o reemplazados. • Geometría correcta de cierres perimetrales y de la estructura del viñedo.
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		**Conocimiento circunstancial**
• Manipulación de herramientas y elementos para reparar estacas, postes, alambres, etc. • Técnicas de alambrado. • Aplicación de criterios de higiene, seguridad personal y medioambiental. • Comunicación: Interpretación de consignas orales o escritas referidas a cronogramas. • Componentes de la estructura del viñedo y cierres perimetrales.		
Campo de aplicación		
• •Viñedos. • •Viveros proveedores de vides. • •Fincas frutihortícolas.		

Guías de evaluación
• Enumerar componentes de la estructura del viñedo y cierres perimetrales. • Describir pasos de reemplazo o reparación de componentes. Recaudos.